

“Por medio de la cual se modifica el plan de estudios del Programa Académico de Técnica profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, articulado por ciclos propedéuticos, de la Facultad de Nutrición y Dietética”.

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
En ejercicio de sus facultades legales y estatutarias, y

CONSIDERANDO QUE:

Se crearon los programas de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos con 70 créditos mediante Resolución Académica N°. 000007 del 13 de Marzo de 2014 y de Tecnología en Seguridad Alimentaria y Nutricional con 105 créditos totales mediante Resolución académica N°. 000005 del 13 de Marzo de 2014, respectivamente, articulados por ciclos propedéuticos, con admisión por cohortes.

Por medio de Resolución Académica N°. 000028 del 07 de septiembre de 2015, se adoptó el plan de estudios del programa académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos.

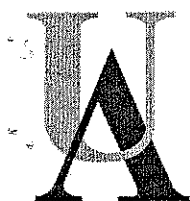
Es necesario modificar el plan de estudios del programa de Técnica profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, articulado por ciclos propedéuticos, adscrita a la Facultad de Nutrición y Dietética, con Registro Calificado por el término de siete años otorgado por el Ministerio de Educación Nacional mediante la resolución N°. 12172 del 6 de agosto de 2015.

El consejo Académico, en sesión de fecha 21 de Enero de 2016, aprobó la modificación del plan de estudios del programa académico de Técnica profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, articulado por ciclos propedéuticos, de la Facultad de Nutrición y Dietética.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Modifíquese el plan de Estudios para el programa de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos creado mediante Resolución Académica N°. 000007 del 13 de marzo de 2014 con 70 créditos, el cual cuenta con Registro Calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), mediante Resolución N°. 12172 del 6 de agosto de 2015, para ser ofrecido y desarrollado por un término de siete (7) años, con metodología presencial y con base en ciclos propedéuticos, el cual quedara así:



PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA DE TÉCNICA EN PROCESAMIENTO Y CALIDAD NUTRICIONAL DE ALIMENTOS -ARTICULADO POR CICLOS PROPEDÉUTICOS-

CODIGO	PRIMER SEMESTRE	HT	HP	IHT	CRED	REQUISITOS
	Desarrollo de competencias descriptivas y comunicativas	32		96	2	
	Inglés básico	32		96	2	
	Fundamentos de química	48	32	192	4	
	Biología	48	32	192	4	
	Informática básica	16	32	96	2	
	Alimento nutrición y su valor nutritivo en las etapas de procesamiento,	32	32	192	4	
	TOTAL PRIMER SEMESTRE				17	

CODIGO	SEGUNDO SEMESTRE	HT	HP	IHT	CRED	REQUISITOS
	Cátedra Universitaria				0	
	Electiva de contexto I	32		96	2	
	Química de los Alimentos	32	32	192	4	Fundamentos química
	Bioquímica de la nutrición	32	32	144	3	Biología
	Estadística descriptiva aplicada a los alimentos	32		96	2	
	Ciencia de alimentos de origen vegetal	64	48	288	6	Alimento, nutrición y su valor nutritivo procesamiento
	TOTAL SEGUNDO SEMESTRE				17	

CODIGO	TERCER SEMESTRE	HT	HP	IHT	CRED	REQUISITOS
	Problemas Básicos y Perspectivas en Seguridad Alimentaria y Nutricional	32		96	2	
	Cultura ciudadana				0	
	Microbiología	32	32	144	3	
	Ciencia de alimentos de origen animal	64	48	288	6	Ciencia de alimentos de origen animal Ciencia de
	Producción y tecnología Básica de alimentos	48	32	192	4	Alimento, nutrición y su valor
	Electiva de profundización en procesamiento de alimentos I	48		144	3	
	TOTAL TERCER SEMESTRE				18	

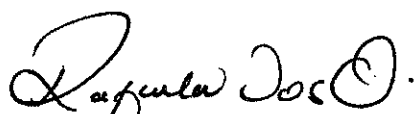
CODIGO	CUARTO SEMESTRE	HT	HP	IHT	GRAD	REQUISITOS
	Fundamentos de Administración de Negocios	32		96	2	
	Deporte Formativo				0	
	Electiva de contexto	32		96	2	
	Calidad e inocuidad y manejo ambiental en el procesamiento de alimentos	48		144	3	
	Investigación exploratoria e ideas de negocio en alimentos	32		96	2	
	Electiva de profundización en procesamiento de alimentos II	48		144	3	
	Práctica laboral en PCNA (FCT)	32		288	6	
	TOTAL CUARTO SEMESTRE				18	

(HT) horas de trabajo presencial de tipo teórico, (HP) horas de trabajo presencial de tipo práctico, (IHT) intensidad en horas de trabajo académico total del estudiante.

ARTÍCULO SEGUNDO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Barranquilla, D.E.I.P, el 21 de Enero de 2016.


RAFAELA VOS OBESO
 Presidente


JAIME DE SANTIS VILLADIEGO
 Secretario (E)